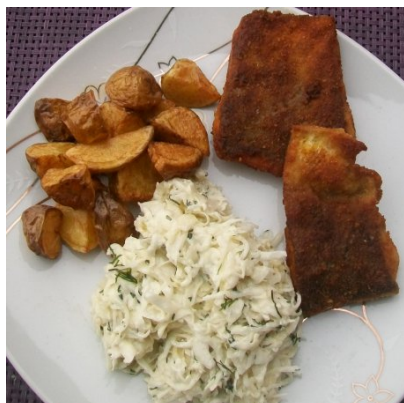


Tołpyga w tymianku



MIGOTKA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tołpyga	600 g
sól prowansalska	
jajko	1-2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panieorwania
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filety ryby pokroić na mniejsze kawałki. Następnie kawałki ryby oprószyć tymiankiem i solą.
- KROK 2 Jajko roztrzepać widelcem. Kawałki ryby panierować w jajku a potem w bułce tartej. Smażyć na oleju z obu stron na złoty kolor.
- KROK 3 Rybkę osączyć na papierowym ręczniku i podawać z ulubionymi dodatkami, u mnie surówka z białej kapusty i smażone ziemniaczki.